

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
7. Oktober 2004 (07.10.2004)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2004/084641 A1

(51) Internationale Patentklassifikation⁷: A23G 3/00,
A61K 7/16, 33/30, 35/78, 47/00, 47/20

(74) Anwälte: PATENTANWALTSKANZLEI ZOUNEK
usw.; Industriepark Kalle-Albert, Rheingastrasse
190-196, 65174 Wiesbaden (DE).

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2003/012567

(22) Internationales Anmeldedatum:
11. November 2003 (11.11.2003)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(81) Bestimmungsstaaten (*national*): AE, AG, AL, AM, AT,
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR,
CU, CZ, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH,
GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC,
LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW,
MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC,
SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(30) Angaben zur Priorität:
✓ 102 53 773.9 19. November 2002 (19.11.2002) DE
✓ 103 30 026.0 3. Juli 2003 (03.07.2003) DE

(84) Bestimmungsstaaten (*regional*): ARIPO Patent (BW, GH,
GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW),
eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ,
TM), europäisches Patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE,
DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL,
PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI Patent (BF, BJ, CF, CG,
CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) Anmelder (*für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme
von US*): NUTRINOVA NUTRITION SPECIALTIES
& FOOD INGREDIENTS GMBH [DE/DE]; Brün-
ingstrasse 50, 65929 Frankfurt am Main (DE).

Veröffentlicht:

— mit internationalem Recherchenbericht

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (*nur für US*): RATHJEN, Su-
sanne [DE/DE]; Soderstrasse 67, 64287 Darmstadt (DE).
MERKT, Gerhard [DE/DE]; Johannesallee 14, 65929
Frankfurt am Main (DE).

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Ab-
kürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Co-
des and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der
PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: USE OF SWEETENER ACIDS FOR THE MICROBIOLOGICAL STABILISATION OF FOODSTUFFS, COSMETIC
PRODUCTS, CONSUMER GOODS AND PHARMACEUTICAL PRODUCTS

(54) Bezeichnung: VERWENDUNG VON SÜßSTOFFSÄUREN ZUR MIKROBIOLOGISCHEN STABILISIERUNG VON LE-
BENSMITTELEN, KOSMETIKA, BEDARFSGEGENSTÄNDEN UND PHARMAZEUTIKA.

(57) Abstract: The invention relates to the use of sweetener acids for the microbiological stabilisation of foodstuffs, cosmetic prod-
ucts, consumer goods and pharmaceutical products, in particular in foodstuffs, beverages, pharmaceutical and cosmetic products, the
intensity of the acidic taste of said acids being lower than that of the quantity of a conventional food acid that is required to achieve
the same pH value reduction. The invention also relates to an agent containing at least one sweetener acid and at least one highly
concentrated sweetener.

(57) Zusammenfassung: Die vorliegende Erfindung betrifft die Verwendung von Süßstoffsäuren zur mikrobiologischen Stabilisie-
rung von Lebensmitteln, Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Pharmazeutika, insbesondere in Lebensmitteln, Getränken, Pharma-
zeutika und Kosmetika, wobei die Intensität des Säuregeschmacks geringer ist als bei der Menge einer herkömmlichen Lebensmit-
telsäure, die notwendig ist, um die gleiche pH-Wert-Absenkung zu erzielen. Weiterhin betrifft die Erfindung ein Mittel, enthaltend
mindestens eine Süßstoffsäure und mindestens einen hochintensiven Süßstoff.

WO 2004/084641 A1